



411025S-2024



河南海食疆彝餐饮管理有限公司企业标准

Q/HHCG 0001S-2024

五香垛子羊肉

2024-04-28 发布

2024-04-28 实施

河南海食疆彝餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准由河南海食疆彝餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：海本团。

HN
QB

五香垛子羊肉

1 范围

本标准规定了五香垛子羊肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻羊肉或羊腱为原料，经解冻、修整、分割后，加入牛蹄皮、牛蹄筋、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、大豆分离蛋白、卡拉胶、魔芋粉、酱油、花椒、肉豆蔻、八角、干姜、辣椒、桂皮、小茴香、草果、白芷、高良姜、山奈、陈皮、砂仁、丁香、食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠、食品用香精），经腌制、蒸煮、红烧、蒸煮、冷却、真空包装、高温灭菌加工而成的五香垛子羊肉。

2 要求

2.1 原、辅料要求

- 2.1.1 牛蹄皮、牛蹄筋应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻羊肉、羊腱应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 桂皮、小茴香、高良姜、草果、白芷、山奈、陈皮、砂仁、丁香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.19 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.21 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	块状或条状	取 200g 倒于洁净的小白瓷盘中，置于明亮处用肉眼观察包装、色泽、性状、杂质、嗅其气味、品其滋味应符合规定
色 泽	肉色正常，具有该产品特有的色泽	
气 滋 味	具有牛肉应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	
容 器	密封完好，无泄漏，无胖听，容器外表无锈蚀，内壁涂层完好	GB/T 10786

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
总固形物，g/100g	≥ 80.0	QB 1007
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 18	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤ 20	GB 5009.6
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
亚硝酸钠（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求；按 GB 4789.26 规定的方法进行测定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 8950 和 GB 19303 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总固形物、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

五香垛子羊肉是以鲜、冻羊肉或羊腱为原料，经解冻、修整、分割后，加入牛蹄皮、牛蹄筋、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、大豆分离蛋白、卡拉胶、魔芋粉、白砂糖、酱油、花椒、肉豆蔻、八角、干姜、辣椒、桂皮、小茴香、草果、白芷、高良姜、山奈、陈皮、砂仁、丁香、食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠、食品用香精），经腌制、蒸煮、红烧、蒸煮、冷却、真空包装、高温灭菌加工而成的五香垛子羊肉。

依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

本产品标准在GB2760中的类别为08.03.08 肉罐头类。

河南海食疆彝餐饮管理有限公司